

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ-ЮГРА
(ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ)

ДЕПЕРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ

КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО
АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ

«РАДУЖНИНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ»

ПРИКАЗ

от 28 августа 2024 года

№ 337

г. Радужный

Об организации питания

Во исполнении п.3.15 ст.28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации», п.2.2 ст.34 «Основные права обучающихся и меры их социальной поддержки и стимулирования», ст. 37 «Организация питания обучающихся», п.4.3 ст.41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Положения об организации питания обучающихся КОУ «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденным приказом КОУ «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» от 28.12.2020 года №403, с целью организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 2-х разовое горячее питание обучающихся с понедельника по пятницу включительно, в соответствии с режимом дня школы:

завтрак:

с 10.00-10.20

обед:

понедельник с 14.20 – 14.40;

вторник-пятница с 13.30 – 13.50.

2. Возложить ответственность за исполнение при организации питания обучающихся норм и правил установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, на медицинского работника Мерзлякову Г.Ю., заведующую производством Курбанову Е.Г.

3. Создать бракеражную комиссию, с целью контроля качества приготовляемых блюд, в составе:

медицинского работника Мерзляковой Г.Ю.;
заведующей производством Курбановой Е.Г.;
заместителя директора Красновой А.С.

4. Утвердить состав лиц, заменяющих членов бракеражной комиссии, в случае отсутствия основного работника:

- социальный педагог Е.А. Колганова в случае отсутствия заместителя директора А.С. Красновой;
- повар Г.А. Бирюк в случае отсутствия заведующей производством Е.Г. Курбановой;
- в случае отсутствия медицинского работника Г.Ю. Мерзляковой замену направляет медицинская организация.

5. Создать комиссию общественного контроля за качеством питания обучающихся в составе:

заместителя директора Красновой А.С.;
социального педагога Колгановой Е.А.;
специалиста по ОТ и ТБ Минина И.В.;
представителя родительской общественности Шарипова З.Н.
представителя родительской общественности Безман Р.Ф.;
представителя родительской общественности Баткаловой А.Ю.;
медицинской сестры Мерзляковой Г.Ю.

6. Контролировать санитарное содержание заведующей хозяйством Кожаровой Н.В., медицинскому работнику Мерзляковой Г.Ю.

7. Обеспечить своевременную замену кухонной посуды, пришедшей в негодность заведующей хозяйством Кожаровой Н.В.

8. Контролировать получение питания обучающимися воспитанниками, составлять табель учета и передавать его в бухгалтерию школы социальному педагогу Колгановой Е.А.

9. Проводить проверки организации питания в соответствии с планом мероприятий контроля организации питания обучающихся (приложение 1), программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организация питания обучающихся (приложение 2), планом-графиком работы комиссии общественного контроля за питанием обучающихся (приложение 3).

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

М. И. Солоп

План мероприятий контроля организации питания обучающихся

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года, исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28.	Август	Директор школы М.И. Солоп
2	Контроль по проверке соответствия ежедневного рациона утвержденному меню	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
3	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
4	Контроль за соблюдением графика работы столовой	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
5	Контроль за качеством сырой и готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
6	Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания обучающихся	В соответствии с планов воспитательной работы	Зам по ВР А.С. Краснова
7	Контроль за ведением необходимой документации по организации питания обучающихся	1 раз в квартал	Зам по ВР А.С. Краснова
8	Контроль за соблюдением личной гигиены учащихся	Ежедневно	Дежурный администратор
9	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
10	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания. Заключение о качестве питания	2 раза в год	Социальный педагог Е.А. Колганова

11	Контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Зам по ВР А.С. Краснова
12	Контроль за витаминизацией блюд	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
13	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
14	Проверка рабочего состояния оборудования	1 раз в неделю	Заведующая хозяйством Н.В. Кожарова
15	Проверить наличие сборников технологических рецептур	1 раз в квартал	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
16	Контроль за закладкой и выходом готовой продукции	Ежедневно	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
17	Контроль за температурным режимом холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
18	Контроль за качеством мытья посуды и соответствия СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в неделю	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
19	Проверить наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Заведующая хозяйством Н.В. Кожарова
20	Проверить освещенность, инструментальный замер	1 раз в квартал	Заведующая хозяйством Н.В. Кожарова
21	Проверить состояние вентиляции в школьной столовой	1 раз в квартал	Заведующая хозяйством Н.В. Кожарова
22	Проверить наличие и полноту медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
23	Проверить условия и сроки хранения продуктов	1 раз в неделю	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова
24	Проверить наличие санитарных книжек и санитарного паспорта школьной столовой	август	Медицинский работник Г.Ю. Мерзлякова

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОУ «Радужнинская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
_____ М.И. Солоп
« _____ » _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
организация питания обучающихся КОУ «Радужнинская школа для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года (действующая с 1 января 2022 года)).

1. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

I. Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль

1. Заместитель директора по воспитательной работе.
2. Заведующая хозяйством.
3. Медицинский работник.
4. Заведующая производством.

II. Контрольные критические точки, факторы, объекты производственного контроля, в которых производятся лабораторные исследования и испытания, периодичность их проведения:

№ п/п	Наименование	Точки контроля, показатели	Норматив	Периодичность и место выбора	Исполнение
1.	Физические факторы	1. Микроклимат 2. Освещенность	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
2.	Оценка условий приема, хранения, изготовления и реализации пищевых	Холодильники, производственные цеха, моечные инвентаря, раздача блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в

	продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий		общественного питания населения»		
3.	Микробиологическое исследование воды питьевой		СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
4.	Краткий химический анализ воды питьевой		СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
5.	Отбор проб, регистрация, оформление направлений		ГОСТы по отбору	1 раз в квартал	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в

6.	Санитарно-микробиологические исследования продуктов и готовых изделий	МАФАНМ, патогенные микробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».	1 раз в квартал	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
7.	Определение калорийности суточного рациона		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
8.	Определение витамина С в готовых блюдах		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
9.	Смывы оборудования, инвентаря	БГКП		1 раз в квартал	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в
10.	Санитарно-гигиеническая оценка результатов анализов			1 раз в квартал	Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ ХМАО-Югре» в

III. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

1. Заведующая производством – 1 раз в год. Гигиеническая подготовка – 1 раз в год.
2. Повар – 1 раз в год. Гигиеническая подготовка – 1 раз в год.
3. Пекарь – 1 раз в год. Гигиеническая подготовка – 1 раз в год.
4. Мойщик посуды – 1 раз в год. Гигиеническая подготовка – 1 раз в год.
5. Кухонный рабочий - 1 раз в год. Гигиеническая подготовка – 1 раз в год.

IV. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Гигиенический журнал.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

V. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Должность ответственного лица	Периодичность осуществления контроля
1.	- Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции на склад, - на склад пищеблока	Заведующая производством	Постоянно
2.	Обеспечение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдением работниками правил личной гигиены и санитарии	Заведующая производством, медицинский работник	Постоянно
3.	Обеспечение безусловного выполнения директивных и нормативных документов	Заведующая производством	Постоянно
4.	Прием продуктов с учетом норм суточного довольствия и обеспечение правильного их расходования	Заведующая производством	Постоянно
5.	Своевременная реализация продуктов	Заведующая производством	Постоянно
6.	Наличие документов на продукты питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Заведующая производством, главный бухгалтер, медицинский работник	Постоянно
7.	Правильное хранение продуктов, соблюдение температурного режима	Заведующая производством, медицинский работник	Постоянно
8.	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующая производством	Постоянно
9.	Контроль за соблюдением рецептуры, закладки сырья, технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд. Контроль готовой продукции	Заместитель директора по воспитательной работе, заведующая производством, медицинский работник	Постоянно
10.	Контроль по вопросам организации безопасного и качественного питания обучающихся школы	Заместитель директора по воспитательной работе	Постоянно

План-график работы комиссии общественного контроля
за питанием обучающихся

Дата	Наименование мероприятия	Ответственные
Сентябрь	Организационное заседание	Члены комиссии
До 1 октября, 1 мая	Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания (приложение 1,2 к Положению об организации контроля за качеством питания обучающихся в КОУ «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»): приложение 1 заполняется родителями (законными представителями) совместно с обучающимися, анализ анкетирования проводится членами комиссии, результаты фиксируются протоколом заседания; приложение 2 заполняется членами комиссии.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Проверка качества питания обучающихся, по результатам составляется акт.	Члены комиссии
Октябрь, май	Заседание комиссии с включением в повестку следующих вопросов: - анализ мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания (результаты включаются в протокол заседания); - рассмотрение результатов проверки качества питания обучающихся.	Председатель комиссии
Декабрь, март	Заседание комиссии с включением в повестку следующего вопроса: - рассмотрение результатов проверки качества питания обучающихся.	Председатель комиссии
Май	По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для Публичного отчёта образовательной организации.	Председатель комиссии